

TORTELLINISUPPE (Zutaten für 6 Portionen)

- 300 gr gemischtes Hackfleisch
- 1 $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe
- 450 gr Suppengrün
- 250 gr Tortellini
- 1 Becher Schmand
- 1 Dose Tomaten
- 1 Päckchen Schmelzkäse
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Cayennepfeffer, Oregano, Basilikum

Das Hackfleisch in einem Topf anbraten und mit der Fleischbrühe auffüllen. Das Suppengemüse und Tortellini zugeben und alles ca. 20 Minuten kochen lassen.

Schmand, Tomaten und Schmelzkäse in einem kleinen Topf aufkochen, so dass sich der Käse auflöst. Das Tomatenmark unterrühren und die Tomatensoße zu den Tortellini in den großen Topf geben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und hinzufügen. Alles mit den Gewürzen abschmecken.